

## **Gourmet 10L**



**100047**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **6.0**

Erstelldatum: 2023-08-04

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalwörterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	6
2	Allgemeines .....	7
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	7
2.2	Urheberschutz .....	7
2.3	Konformitätserklärung .....	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	8
3.1	Transportinspektion .....	8
3.2	Verpackung .....	8
3.3	Lagerung .....	8
4	Technische Daten .....	9
4.1	Technische Angaben .....	9
4.2	Baugruppenübersicht .....	10
4.3	Funktion des Gerätes .....	10
5	Installation und Bedienung .....	11
5.1	Installation .....	11
5.2	Bedienung .....	12
6	Reinigung .....	15
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	15
6.2	Reinigung .....	15
7	Entsorgung .....	16



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

### Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### **Bedienpersonal**

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### **Fehlgebrauch**

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Warmhalten von Suppen.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Kochen von Suppen,
- Zubereiten anderer Speisen und Getränke;
- Aufwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

DE

### 2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Suppentopf Gourmet 10L</b>
Artikel-Nummer:	<b>100047</b>
Farbe:	schwarz
Material:	Kunststoff
Ausführung Innentopf:	Chromnickelstahl, herausnehmbar
Inhalt in L:	10
Temperaturbereich von - bis in °C:	50 - 95
Anschlusswert:	0,45 kW   220-240 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	390 x 390 x 380
Gewicht in kg:	5,2

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

### Ausführung / Eigenschaften

- Beheizungs-Art: indirekt
- Steuerung: elektronisch, Knebel
- Temperaturregelung: stufenlos
- Deckel-Eigenschaften:
  - drehbar
  - klappbar
  - Löffelaussparung
  - abnehmbar, mit Griff
  - Griff hitzeisoliert
- Kontrollleuchten: Aufheizen
- Inklusive: 1 Suppenkelle

## 4.2 Baugruppenübersicht



Abb. 1

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Deckelgriff (2x)   | 2. Dreh- und klappbarer Deckel   |
| 3. Suppenkelle        | 4. Löffelaussparung am Deckel    |
| 5. Tragering          | 6. Aufheiz-Kontrollleuchte (rot) |
| 7. Energieregler      | 8. Füße (3x)                     |
| 9. Suppenbeschriftung | 10. Außentopf                    |

## 4.3 Funktion des Gerätes

Das Gerät ist zum Warmhalten von zubereiteten Speisen (Suppen, Gulasch, etc.) konzipiert. Der Suppentopf arbeitet nach dem Wasserbadprinzip. Die Speisen werden über einen elektrisch beheizten Wassermantel bei der eingestellten Temperatur warm gehalten.

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



**VORSICHT!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
  - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

## 5.2 Bedienung

### Gerätebeschreibung

Der Suppentopf besteht aus einem beheizten Außentopf mit thermostatischer Regelung, einem herausnehmbaren Edelstahl-Innentopf und einem Tragering, der als Oberteil auf den Außentopf aufgelegt wird.

Das Gerät verfügt über einen Edelstahldeckel mit zwei hitzeisolierten Griffen. Der Deckel des Suppentopfes hat einen Scharnierdeckel mit einer Löffelaussparung.

Der Scharnierdeckel lässt sich in zwei verschiedene Positionen arretieren:

geschlossen: zum schnellen, energiesparenden Erwärmen

seitlich weggeklappt: zum Servieren und Einfüllen von Speisen

DE

### Gerät vorbereiten

1. Nehmen Sie den Deckel und den Tragering vom Gerät ab, den Innentopf heraus.
2. Reinigen Sie alle Teile gründlich vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
3. Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich ab.

### Speisen warmhalten

Der Suppentopf arbeitet nach dem Wasserbadprinzip. Die Speisen werden über einen elektrisch beheizten Wassermantel warm gehalten.

#### **ACHTUNG!**

**Suppentopf nicht mit leerem/trockenem Außentopf einschalten und/oder betreiben.**

1. Füllen Sie ca. 1 Liter Wasser in den Außentopf ein.

### HINWEIS!

**Füllen Sie nicht mehr als 1 Liter Wasser in den Außentopf, sonst kann es beim Einsetzen des Innentopfes überlaufen.**

**Zur Verkürzung der Aufwärmphase kann heißes Wasser aufgefüllt werden. Bei Verwendung von kaltem Wasser muss das Wasser länger erhitzt werden.**

2. Füllen Sie den Innentopf (a) mit Ihren gewünschten Speisen.

Die Speisen dürfen nur bis zur oberen Markierung im Innentopf aufgefüllt werden.

3. Stellen Sie den Innentopf (a) in die Mitte des Trageringes und ziehen Sie diesen nach oben.
4. Platzieren Sie dann den gefüllten Innentopf (a) mit Hilfe des Trageringes in den Außentopf (8).
5. Legen Sie den Deckel auf den Suppentopf auf.

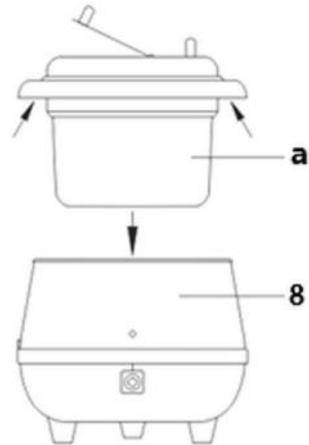


Abb. 2

DE

6. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
7. Wählen Sie für die aufgefüllten Speisen die geeignete Temperatureinstellung. Drehen Sie hierzu den Energieregler im Uhrzeigersinn.

Der einstellbare Temperaturbereich liegt bei 50 °C bis 95 °C.

Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet auf.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt diese Kontrollleuchte und schaltet wieder zu, wenn die Temperatur gesunken ist und das Gerät erneut das Wasser im Außentopf aufheizt.

Bei der maximalen Temperatureinstellung werden die Speisen auf eine Temperatur von ca. 80°C erwärmt. Eine niedrigere Temperatur können Sie durch Herunterdrehen des Energiereglers einstellen.

### **HINWEIS!**

**Die Aufheizdauer hängt von der Inhaltsmenge und der Temperatur der Speisen, sowie der Temperatur des Wassers im Außentopf ab.**

8. Öffnen Sie zum Servieren der Speisen nur den Scharnierdeckel des Suppentopfes.
9. Zum Nachfüllen von Speisen nehmen Sie den Deckel mit Hilfe der beiden Griffe vom Suppentopf ab.
10. Drehen Sie den Energieregler auf die Position „0“.
11. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!), wenn Sie es nicht mehr benutzen.

### **Trockengehschutz**

Das Gerät ist mit einem **Trockengehschutz** ausgestattet.

Sollten Sie das Gerät versehentlich ohne Wasser oder mit wenig Wasser eingeschaltet haben, löst dieser aus und das Gerät schaltet automatisch ab.

In diesem Fall das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Nach der Abkühlphase können Sie wieder frisches Wasser in den Außentopf auffüllen und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## 6 Reinigung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät täglich.

**ACHTUNG!**

**Reinigen Sie den Außentopf, den Innentopf sowie den Tragering grundsätzlich nach jeder Benutzung, da überlaufende Speisen und die darin enthaltenen Gewürze und Salze aggressiv sind und die Materialien angreifen können.**

2. Nehmen Sie den Deckel vom Gerät ab und den Innentopf mit Hilfe des Trageringes aus dem Außentopf heraus.
3. Entleeren Sie den Innentopf.
4. Reinigen Sie den Deckel, den Tragering und den Innentopf mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
5. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser ab.
6. Entleeren Sie den Außentopf erst, wenn das verbliebene Wasser abgekühlt ist, sonst besteht **Verbrühungsgefahr!**
7. Wischen Sie den Außentopf von innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
8. Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Teile gründlich ab.

### 7 Entsorgung

#### Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.